

3-11 Hoshigadai, Tajimi City, Gifu Pref., 507-0811 JAPAN

TEL. +81-572-22-5381 / FAX. +81-572-25-1163

URL: <http://www.ceram.rd.pref.gifu.lg.jp>Mail: info@ceram.rd.pref.gifu.jp

Gifu Prefectural Ceramics Research Institute

岐阜県セラミックス研究所

since 1911

TM

■岐阜県陶磁器デザイン協議会主催 研修会

「料理のディレクションと食器 実践編」を開催しました

平成26年3月8日(土)に株式会社幸兵衛窯において、岐阜県陶磁器デザイン協議会主催で当所と岐阜県陶磁器産業連盟共催の研修会「料理のディレクションと食器 実践編」を開催しました。

料理家である山田英季氏を講師に招き、JAとうと協賛で食材を提供してもらい、東濃地方の特産品を調理し盛り付けた食事を味わいながら、食器選択の理由(わけ)や、意味を参加者に解説していただきました。又、希望者には持参した食器に料理を盛り付けて頂き、食器についての話をご講演いただきました。山田氏の料理ディレクターという職業の核心に迫る実践的な研修会の企画となりました。参加者は、料理をディレクションする過程や込められた想いを聞く事で、新しい視点で美濃焼デザインを考えるヒントに繋がりました。



講師：山田英季 YAMADA Hidesue (料理ディレクター)

<http://www.da-2.jp/>

19歳の時に料理の面白さに目覚め、和食、オーガニックレストラン、フレンチ、イタリアンで修行。その後、レストランでシェフを歴任しながら、料理家として、店舗、書籍、テレビなどにレシピを提供する。

2010年より、ケータリング店舗『ダーダ食堂』で数多くのアーティストとコラボレーションし、その場の空間にあわせて料理を作る。

2011年に felissimo[kurso] にて器や手ぬぐいなどのプロデュースを始める。

愛称はダーダ (Da-2)

■ 中小企業技術者研修(機器分析) を開催しました

平成26年3月3日(月)と10日(月)の2日間にわたり、当所において「中小企業技術者研修」を開催しました。

この研修は、岐阜県において中小企業の技術力向上を支援することを目的として、県内中小企業の技術者の方々に、専門的技術開発能力、技術に関する基礎的知識及び専門的知識を習得していただくために実施している施策の一環であり、当所では機器分析について実施しました。



第1日目である3日には、株式会社島津製作所の分析計測事業部グローバルアプリケーション開発センター主任である木下健氏を講師に招いて、「粒度分布測定を中心とした粉体の評価方法について」と題した講演を行いました。



第2日目である10日には、陶磁器原料の評価に使用される「粒度分布測定装置、蛍光X線分析装置、X線回折装置、電子顕微鏡装置」の基礎と応用について、当所職員が講師となって、機器測定のノウハウを学ぶ場を提供しました。

岐阜県内に事業所を有する中小企業者やその従業員の方々が参加されて、人材養成の場として積極的に活用されました。

■ 「美濃のアール・デコ 精炔器展」 を開催しました

平成26年1月24日(金)から2月11日(火・祝)にかけて、市之倉さかづき美術館 ギャラリー「宙」(多治見市市之倉町)において「美濃のアール・デコ 精炔器展」を開催しました。



当所では、昭和初期に美濃地方で創製され、高度経済成長期に生産が途絶えた美濃焼の一種である「精炔器」に関する基礎研究や技能者養成、製品開発及び販路開拓に取り組む「精せつ器研究会」(代表: 曾根洋司) に対する支援を行ってきました。

同展示会は、同研究会が文化庁の「平成25年度文化遺産を活かした地域活性化事業」の助成を受けて行った技法やデザインの研究成果を作品として発表するとともに、精炔器の市場における知名度向上およびその魅力の発信を目的として、毎年、精炔器展を開催しているものです。



2月2日の幸兵衛窯作陶館において行われたワークショップでは、曾根さんが精炔器の加飾技法を実演しました。その後、参加者の方々にも実際につくってもらい、昭和の洋食器として一世を風びした美的で工芸的な産業工芸品を体験してもらいました。